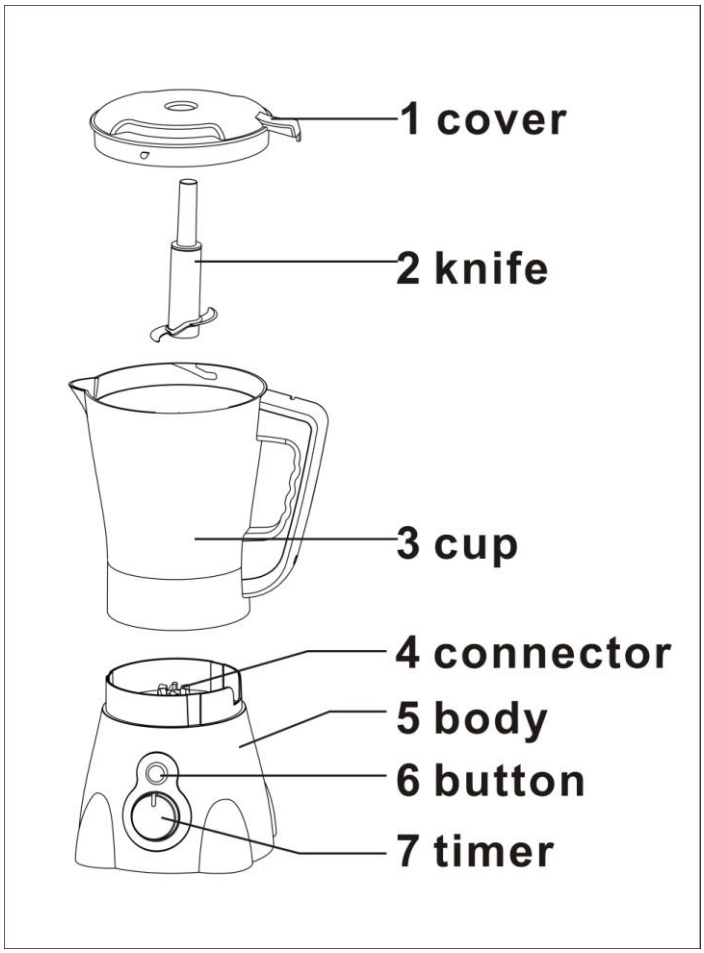
La machine à soupe Soup'Express

Mode d'emploi

Pièces fournies:



1: couvercle 2: lame 3: recipient 4: connecteur 5: socle

6: bouton 7: minuteur

Mise en marche:

Retirez la machine à soupe et accessoires de la boîte.

Retirez tous les emballages du produit.

Placez l'emballage intérieur de la boîte

Dans la boîte:

Base de puissance de la machine à soupe

La machine à soupe avec lames amovibles

Couvercle du mixeur

Mode d’emploi

Caractéristiques:

Bouton de chauffage avec 60 minutes minuteur.

Fonctionnement de mixer.

Capteur de sécurité de liquide minimum

Capteur de débordement de liquide chaud.

Aspiration pieds antidérapants

Verrouillage de sécurité sur la convercle

Indicateur de marche par une lumière ELD bleue

Alarme d’avertissement

Mixeur amovible, lames en acier inoxydable

Instructions de sécurité:

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être suivies.

1. Vérifiez que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher les appareils principaux.
2. La machine à soupe n'est pas destinée à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) qui ont les capacités physiques, sensorielles ou mentales inférieures des autres. Ou il y a un manque d'expérience ou de connaissances, ils seront

supervisés et formés à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

3. Les Enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec la machine à soupe.
4. .Si le fil électrique est endommagé, un technicien qualifié doit remplacer afin d'éviter un danger, ou envoyer l'appareil au centre autorisé service après-vente à réparer.
5. Prenez soin de garder les mains, les vêtements amples et d'autres articles similaires loin de lames rotatives.
6. Ne pas utiliser la machine à soupe si les lames rotatives sont endommagées.
7. Ne pas utiliser la machine à soupe si le couvercle n'est pas bien enclenché en position
8. Ne pas immerger la machine à soupe (récipient, fil, moteur) dans l'eau ou d'autres liquides.
9. Toutes les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié. Réparations incorrectes peuvent mettre l'utilisateur en danger.
10. Ne pas faire fonctionner la machine à soupe si le produit est endommagé
11. Ne pas laisser la machine à soupe sans surveillance pendant une connexion au fil électrique.

12. Après le nettoyage effectué, l'appareil doit être débranché du fil électrique après utilisation.
13. Toujours utiliser la machine à soupe sur une surface stable, résistante à la chaleur.
14. Assurez une aération suffisante autour de la machine à soupe pour permettre à la vapeur de s’échapper
15. Le récipient devient chaud pendant l'utilisation, toujours tenir par la poignée.
16. Ne pas utiliser la machine à soupe pour un usage autre que pour lequel il est conçu.
17. Assurez-vous que le fil electrique est tenu à l'écart de la chaleur
18. Ne pas laisser pendre le fil sur le bord de la surface de travail ou de tables.
19. La machine à soupe est destinée à usage domestique uniquement. Elle ne doit pas être utilisée à des fins commerciales.
20. Ne pas utiliser les accessoires ou les pièces jointes avec cet appareil autre que ceux recommandés par le fournisseur.
21. Essuyez les déversements dans le récipient après avoir utilisé.

Mode d’emploi:

Les lames amovibles dans la machine à soupe peuvent être utilisées uniquement comme un mixeur pour faire des smoothies, purées, les trempettes et les sauces.

La machine à soupe est équipé de plusieurs caractéristiques de sécurité pour une utilisation sûre en tout temps: un couvercle de verrouillage découpe, un capteur de liquide minimum, un capteur de débordement du liquide chaud et la sécurité micro-commutateur de coupure sur la base du moteur.

Avant d'utiliser la machine à soupe pour la première fois, essuyer le récipient et le couvercle en utilisant un chiffon humide avec un détergent doux.

Ne pas immerger l'appareil ni le récipient dans l'eau ou d'autres liquides.

Attention: le cruche contient des lames très tranchantes et doit être manipulé avec soin à tout moment.

1. Placez l'unité de base de la machine à soupe sur une surface résistante à la chaleur stable. Poser délicatement le récipient sur l'unité de base en alignant les connexions à la base de la poignée à ceux de l'unité de base. Le récipient doit se poser en toute sécurité au-dessus de l'unité de base.

2. Placez le couvercle de la machine à soupe en alignant le verrou sur le couvercle avec la poignée du récipient. Appuyez sur le couvercle de verrou avec force jusqu'à ce que vous entendiez le verrou "clic" sonore.
3. Quand tout est posé correctement, connectez la machine à soupe au fil electrique et appuyez sur le bouton, si le mixeur commence son travail, cela signifie que les parties sont bien installées.

4. Mettez un peu de l’eau et de nourriture dans le récipient, pas moins que le minimum ou plus que le niveau maximum

5. Verrouillez le couvercle, placez correctement le récipient sur la base et enclencher la minuterie, l'indication de lumière LED bleue va allumer. vous pouvez appuyer sur le bouton pour démarrer le mixer.

Cuisine

Faire de la soupe (faire de la soupe pour la nourriture dure ou molle)

1. Hacher tous les ingrédients dans les cubes environ 2-3cm et ajouter dans le récipient. Attention: il n'est pas recommandé d'utiliser les viandes non cuites dans la machine à soupe. Les viandes ou poissons utilisés dans cette machine doivent être précuits. Ne pas ajouter des ingrédients congelés; tout doit être à température ambiante.
2. Tous les liquides utilisés doivent être à température ambiante plutôt que chaud ou tiède.
3. Assurez-vous que le volume total des ingrédients ajoutés est au minimum et ne dépasse pas 1700ml. Le capteur interne près de la base du récipient doit être recouvert avec le liquide. Si vous dé passer les doses autorisées la sonnerie de l'alarme retentie et l'appareil ne fonctionne pas. De plus, s’il y a action d'ébullition pendant la cuisson le capteur interne supérieur aide à prévenir le débordement.

ATTENTION: l'alimentation en forte teneur en amidon ou en sucre peut brûler dans le fond du mixeur.

Le temps de cuisson avec une température ambiante doit être de 25-30 minutes maximum

Pour arrêter complètement le programme, il suffit de régler le minuteur sur “zéro”

Une fois la cuisson terminée, le voyant lumineux sera hors tension et une sonnerie de fin d’utilisation se déclenche.

S'il vous plaît soyez prudent lorsque vous retirez le couvercle, car il sera chaud

Attention: la chaleur / vapeur sera émis par le couvercle. Il faut prendre soin lors du retrait du couvercle et de la nourriture.

Réchauffer

La Soupe préparée précédemment devenue froide peut être réchauffée dans la machine à soupe.

1. **Mixer**

La machine à soupe peut également être utilisée comme un mixeur; simplement mettre la machine à soupe comme d’habitude et ajouter vos ingrédients pour le mixer.

Remarque: il est important que vos ingrédients atteignent le niveau minimum mais ne dépassent pas le niveau maximum.

Il n'est pas possible de broyer les ingrédients secs car le capteur ne les reconnaîtra pas.

Connectez la machine à soupe au fil electrique et réglez la minuterie avec le temps nécessaire pour cuire les aliments. Assurez-vous que le couvercle est correctement verrouillé.

Laissez les aliments à faire bouillir pendant 2-3 minutes, puis appuyez sur le bouton de mixer, puis le relâchez.

2. **Nettoyage et Entretien:**

Ne pas nettoyer la machine à soupe en lave-vaisselle.

Toujours débrancher la machine à soupe avant de le nettoyer.

Ne pas immerger la machine à soupe dans de l'eau ou des liquides.

Nettoyez le boîtier de base et l'extérieur du récipeint avec un chiffon doux.

Rincez le couvercle dans de l'eau chaude.

Pour nettoyer l'intérieur du récipient, le rincez pour enlever toute la soupe ou les particules de nourriture. Retirez tous les restes de nourriture à l'aide d'un chiffon doux et un détergent doux avant de

rincer à nouveau.

Attention: les lames du récipient sont très pointues et amovibles, une extrême prudence doit être prise lors du nettoyage

Utilisez la fonction de la machine à soupe pour nettoyer le récipient. Il suffit de monter la machine à soupe comme mentionné précédemment et ajouter 800 ml de l'eau, appuyez sur le bouton de mixer pour nettoyer le récipient, relâchez le bouton pour arrêter le processus.

Les disfonctionnements possibles:

Problèmes	**Solutions**
L'unité ne fonctionne pas et elle bipe en alarme.	1. Le récipient est mal enclenché dans la base 2. le couvercle n'est pas bien verrouillé. 3. Il n'y a pas assez de liquide dans le récipient. 4. Il y a des déversements autour du capteur de débordement.

L'unité s'est arrêtée pendant la cuisine	1. Le Liquide dans le récipient est trop élevé par rapport au niveau de capacité maximale. 2. Le liquide dans le récipient est trop bas par rapport au niveau minimum. 3. Le récipient n’est lâche pas bien connecté à la base.
La nourriture n'est pas mixée.	1. Les aliments sont trop grands 2. La nourriture n'a pas été bouillie avant le passage dans le mixeur. 3. Trop d’eau.
La nourriture n’était pas bien cuite.	1. Coupez les aliments en petits morceaux avant d'ajouter. 2. Certains aliments ont besoin de plus de temps pour la cuisiner.
La soupe n’est pas bouillie.	Trop de soupe, le liquide atteint le capteur maximal

La nourriture est brûlée et collée au fond	Faire attention à la teneur en sucre et en amidon élevé de certains aliments Trop de nourriture et trop peu de liquides.

Attention:

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant une déficience physique réduite, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles sont surveillées ou ont les instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Gardez l'appareil et sa corde hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers dans toute l'UE. Pour éviter toute atteinte à l'environnement ou la santé humaine de l'élimination incontrôlée des déchets, recycler de façon responsable pour promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour renvoyer votre ancien appareil, s'il vous plaît utiliser les systèmes de reprise et de collecte ou contactez le revendeur où le produit a été acheté.

Si le fil électrique est endommagé, s'il vous plaît ne pas l'utiliser.

Si le fil electrique est endommagé, s'il vous plaît trouver du personnel qualifié ou se rendre dans une station de maintenance spécifique pour le remplacer.

Cet appareil comporte une surface avec fonction de chauffage pouvant développer des températures élevées. Comme les températures sont perçues différemment en fonction des personnes, ce dispositif doit être utilisé avec prudence. Maintenez l'appareil exclusivement sur des surfaces d'adhérence et merci d’utiliser si nécessaire des mesures de protection contre la chaleur, comme des gants de protection ou des maniques.

Declaration « CE » de conformité

Je soussigné OLIVIER ROOR, représentant légal de SOURCIDYS
Z.I Bois des Plantes 7 rue Amélia Earhart 37700 La Ville aux Dames déclare que :

SOUP'EXPRESS NOIR -- REF 3258

Importé par la société SOURCIDYS a été conçu, fabriqué et commercialisé en conformité avec les recommandations des directives :

- **Basse Tension n° 2006/95/CE du 12 décembre 2006,**
- **CEM n° 2004/108/CE du 15 décembre 2004,**
- **LdSD (RoHS) n° 2002/95/CE du 27 Janvier 2003 / 2011/65/EU**
- **DEEE n° 2002/96/CE du 27 Janvier 2003.**

Sa conformité a été évaluée selon les normes applicables en vigueur.

Fait à La Ville Aux Dames

Juillet 2014

Le Gérant